

у режимі енергозбереження – економія становитиме 30 – 40 %. Наразі наявність деяких автоматизованих систем у засобах розміщення є в Українському стандарті для готелів 4 та 5 зірок. В Україні вже близько 100 готелів, що застосовують АСУ, враховуючи мережу готелі з Автоматизованою системою, що була розроблена індивідуально. Найбільш популярні це системи марок «Парус», «Едельвейс», «Opera», «MS Fidelio» та інші АСУ.

Більшість засобів розміщення в Україні не мають Автоматизованих систем управління, це пов'язано зі скепсисом власника до інновацій або не є економічно вигідним вкладенням. Але більшість сучасних та нових готелів та інших засобів розміщення з великою вірогідністю будуть обладнані АСУ, бо це великий крок на зустріч технічному прогресу, оптимізації роботи готельних підприємств та інтеграції в світовий ринок надання послуг засобів розміщення.

1. Про Готель: інформаційне періодичне видання: [Електрон. ресурс] // Статті та новини з галузі готельного господарства. – Режим доступу: <http://prohotel.ru/forum/topic/662-statia-informatcionnye-tekhnologii-pms-crs-gostinichn/>.

2. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підр. / Т.Г. Сокол. – Київ: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

«WIKICELLS» – ТЕХНОЛОГІЯ «ЇСТИВНИХ» УПАКОВОК ДЛЯ ЇЖИ – ЯК ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Сова А.Р.

Науковий керівник – Соколенко А.С., асистент

У наш час цивілізація зіткнулася з проблемою забруднення навколишнього середовища. Зокрема з важкою проблемою сміття від харчових упаковок (пластмасові стаканчики від йогурту, тарілки, картон від морозива, поліетилен і т.д.). Складування та утилізація сміття із кожним роком стає все більше не вирішуваним питанням. У розвинених країнах утворюється від 1 до 3 кг побутових відходів на одиницю населення в день, що складає десятки мільйонів тонн на рік, причому, в США кількість сміття збільшується на 10% кожні 10 років. Здійснено аналіз ситуації поводження із побутовими відходами у країнах світу та Україні. Встановлено, що в Україні лише 5% сміття підлягає вторинній переробці, найбільше переробляють папір, текстиль, скло. Сучасна наука активно переходить на випуск саморозчинних упаковок, а також «безвідходного посуду».

Вибір теми дослідження обумовлений перспективою розвитку даного питання. Досліджено що одним з перших ініціатива з масового

виробництва їстівного посуду належить доктору Девіду Едвардсу з університету Гарварда. Як їстівної упаковки він запропонував створити «WikiCells» («вікіклітіні»). WikiCells – тонка мембрана з натуральних харчових продуктів, що містять рідини, емульсії, піни або тверді речовини. Ця мембрана – біорозкладні полімери та харчові добавки. Контейнер Едвардса можна порівняти з вареним курячим яйцем. Тоді поверхневий (захисний) шар WikiCells за аналогією буде шкаралупою (з біорозкладного полімеру), їстівна оболонка – білком, а вміст контейнера - жовтком.

Їстівна упаковка-контейнер WikiCells складається з декількох шаруватих мембран: поверхневий (захисний) шар складається з біологічно руйнуватися полімеру, за яким йде їстівна оболонка, а всередині неї - вміст упаковки.

WikiCells підходить для зберігання як рідких, так і твердих продуктів. Щоб випити або з'їсти її вміст, досить проткнути або видалити мембрану. Розробники створили кілька пробних мембран - для шоколаду, соку, супу і вина. Серед іншого створено кофеїновий і шоколадний інгалятори.

Нова упаковка виробляється з відходів. Макуха в великій кількості залишається при виробництві цукру, хітозан міститься в панцирах ракоподібних і його можна отримати з панцирів креветок. Альгінат отримують з водоростей. Тому Wikicells можна розглядати як дешеву заміну небезпечної для навколишнього середовища пластмаси.

Планується створити прототип їстівної пляшки і зробити технологію створення WikiCells більш доступною і комерційно привабливою для ресторанів і супермаркетів. Едвардс також хоче побудувати машину, за допомогою якої будь-яка людина зможе робити WikiCells на дому – «з практично невичерпним розмаїттям мембран і форм, з широким спектром харчових продуктів і напоїв».

Едвардс найближчим часом створить прототип їстівної пляшки і випробувати делікатес в ресторанах і спеціалізованих магазинах. А в доступному для огляду майбутньому вчений мріє побудувати машину, яка дозволить споживачам робити WikiCells на дому - «з практично невичерпним розмаїттям мембран і форм, з широким спектром продуктів харчування і напоїв».

Відмовившись від шкідливого для екології пластику, можна зробити контейнери для їжі і ємності для напоїв їстівними, наділити їх відповідної смакової палітрою. Так, упаковка кетчупу матиме смак томата, а пакет з-під вина – винограду.

Нова їстівна упаковка, яку назвали «Wikicells», в недалекому майбутньому може замінити пластмасу, яка в даний час використовується для упаковки і контейнерів зберігання продуктів харчування.

1. Майбутнє сміття: 4 технології, які покращують переробку: [Електрон. ресурс]. – Режим доступ : http://nauka.in.ua/news/technology/article_detail/7006.

2. Екологія життя: [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ecolive.com.ua>.

ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

Черкас Я.В.

Науковий керівник – Соколенко А.С., асистент

На сьогоднішній день на світовому ринку рекомендується розглядати існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу, що створює здорове конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості пропонованої продукції та послуг, вивченню і задоволенню смаків споживача і, як результат, збільшенню прибутку.

Проаналізувавши закордонний досвід в організації ресторанного бізнесу можна виділити в абсолютно нові підходи даної галузі в Україні, включаючи такі ідеї, як:

- поява унікальних, нових за тематикою підприємств ресторанного господарства;
- застосування автоматизованого та сервісу за допомогою роботів;
- розміщення презентацій і вітрин з муляжами готових страв меню у торгових залах для візуального вибору позиції та стимулювання смакових рецепторів споживача;
- застосування прийомів молекулярної кухні;
- введення еко-технологій та популяризація ідеї здорової їжі;
- незвичайні поєднання та смакові акценти (сполучення холодного і гарячого, кисло-солодкого і солоного тощо) в технології продукції закладів ресторанного господарства.

Маловідомим напрямком для українських рестораторів залишається фуд-дизайн, що дозволяє якісно поліпшити подачу страв у відповідності з сучасними тенденціями, зробити меню закладу оригінальнішим і привабливішим за допомогою фотографій фуд-стилістів, не змінюючи рецептури страв досягнути оновлення, оздоровлення бізнесу.

Також на сьогодні незвіданою «новинкою» є поява закладів ресторанного господарства для книголюбів, в яких організовуються тематичні вечери за мотивами відомих книг. Така концепція завойовує все